

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 7053
17 maart
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB IDIAZABAL ...

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 070 van 27 februari 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 27 april 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS,Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 70/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„IDIAZABAL”

EG-nummer: ES-PDO-0217-01160-20.9.2013

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- ☒ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van de oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Nationale eisen
- ☒ Overige verpakking, correctie van fouten en controle

2. Aard van de wijziging

–



– ☐ Wijziging van het enige document of de samenvatting

– ☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt

– ☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

– ☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijzigingen

3.1. Naam van het product

Het accent op de tweede „a” van de naam „Idiazabal” wordt verwijderd om de spelling overeen te laten komen met de officiële naam van de gemeente. Idiazabal is een Baskische naam en dergelijke accenten komen niet voor in de Baskische taal.

3.2. Beschrijving van het product

Het maximumgewicht van de kaas wordt verhoogd van 3 kg naar 3,5 kg. Het minimumgewicht van de kaas wordt op 1 kg gehouden, maar er wordt een tolerantie ingevoerd van 10% in beide richtingen. De hoogte van de kaas blijft 8 tot 12 cm, maar er wordt een tolerantie ingevoerd van 0,5 cm in beide richtingen.
De noodzaak om het maximumgewicht van het product te verhogen en een tolerantie in te voeren wat betreft de hoogte en het minimumgewicht vloeit voort uit de traditionele methode om deze kaas te maken. Het is namelijk zo dat het kneden van de wrongel en vervolgens het versnijden van de massa in stukken die in de kaasvormen passen, evenals het samendrukken voor het persen volledig met de hand worden uitgevoerd. Daardoor zijn het exacte gewicht en de uiteindelijke hoogte van het product moeilijk te voorspellen.
Bovendien kunnen het gewicht en de hoogte afnemen tijdens het rijpen.
Er wordt een gedetailleerde organoleptische beschrijving van het uitzicht, de textuur, de geur en de smaak van het product toegevoegd.

3.3. Bewijs van de oorsprong

In dit deel wordt meer informatie gegeven over de verschillende elementen die bewijzen dat de kaas afkomstig is uit het productiegebied. Het eerste punt bevat een beschrijving van de registers van de marktdeelnemers en van de vereisten waaraan alle marktdeelnemers die een rol spelen in de productie van „Idiazabal”-kaas moeten voldoen: rundveehouderijen, melkophaalcentra en zuivelfabrieken. Het tweede punt bevat een beschrijving betreffende de traceerbaarheid, vanaf de melkproductie tot de rijpingsperiode van de kaas zodat de afkomst van het product wordt gegarandeerd.

3.4. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De grondstof die wordt gebruikt om „Idiazabal”-kaas te produceren is rauwe, onbehandelde schapenmelk van de rassen Latxa en Carranzana. De samenstelling van de grondstof werd in het verleden nog nooit gestandaardiseerd of gewijzigd voor de productie van „Idiazabal”-kaas. Maar wegens de technologische vooruitgang vinden deze praktijken steeds meer ingang in de zuivelindustrie en daarom wordt nu expliciet vermeld dat de melk niet mag worden behandeld. Om de kwaliteit van het product en de natuurlijke kenmerken te behouden, is het ook niet toegestaan additieven toe te voegen behalve melkzuurbacteriën, lysozym, stremsel en zout.
Wat betreft de omstandigheden waarin de kaas wordt geproduceerd, werd de periode waarin men de wei scheidt van de wrongel en de massa verwarmt, duidelijk gedefinieerd, maar verwijzingen naar de duur werden verwijderd aangezien een dergelijke waarde alleen als richtsnoer kan dienen. Om dezelfde reden werden de verwijzingen naar de duur van het persen en de minimale en maximale perswaarden verwijderd. Deze waarden kunnen niet op een abstracte manier worden gedefinieerd aangezien ze afhangen van een aantal variabelen, zoals de kenmerken van de pers, de grootte van de kaas, de kamertemperatuur en de pH van de kaas op het moment van het persen.
In aansluiting op de beperkingen betreffende het gebruik van additieven, wordt vermeld dat gewoon keukenzout het enige type additief is dat voor het zouten mag worden gebruikt. Dat betekent dat additieven om de pekel te bewaren niet toegelaten zijn. Het doel van deze regel is om het natuurlijke karakter van het product te vrijwaren.
Uit de jarenlange ervaring in het maken van kaas en de kennis die dat met zich meebrengt, is gebleken dat het opleggen van nauwkeurige voorwaarden voor het drogen een averechts effect kan hebben. De noodzaak om de kaas te laten drogen, of om de vloeistof gewoon te laten „wegvloeien”, en de duur



van het drogen en de temperatuur en vochtigheid, zijn afhankelijk van heel wat variabelen, zoals het seizoen, de temperatuur van de zuivel op het moment van persen, het gewicht van de kaas in de droogkamers, enz. Daarom is het drogen niet langer een van de beslissende processen voor het product.
De ervaring met het gebruik van rijpingskamers (die nog erg beperkt was toen het originele product-dossier werd opgesteld) heeft geleerd dat het toegelaten bereik voor temperatuur en vochtigheid in de zuivelfabrieken en in de rijpingskamers zonder grondige reden streng en beperkend was. Het relatieve-vochtigheidsbereik werd daarom verhoogd naar 80-95% en het temperatuurbereik naar 8-14 °C.
Als het product wordt gerookt, mag dit alleen door het bloot te stellen aan rook van brandend natuurlijk hout. Dat zal bijvoorbeeld voorkomen dat hout wordt gebruikt dat werd behandeld met vernis, die de kaas ongezond kan maken.

3.5. Etikettering

Er wordt een meer gedetailleerde beschrijving gegeven van de kenmerken van de etiketten en contra-etiketten die worden gebruikt om de „Idiazabal”-kaas te identificeren, zowel voor verkoop als volledige kaas als voor verkoop in porties. Bovendien wordt een nieuw kenmerk toegevoegd om de authenticiteit en correcte identificatie van de kaas te garanderen: een caseïnelabel met een uniek serienummer dat aan elke kaas wordt bevestigd.
Nationale eisen:
Dit onderdeel van het productdossier wordt verwijderd in overeenstemming met de bepalingen van artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

3.6. Overige

Er wordt aangegeven dat het versnijden en verpakken moet worden uitgevoerd in het productiegebied omwille van de kwaliteit en traceerbaarheid, zoals beschreven in punt 3.6 van het enige document.
Tevens worden de volgende fouten in het originele productdossier van de BOB „Idiazabal” gecorrigeerd:
In de paragraaf over het productiegebied werd een fout in de coördinaten ten opzichte van de meridiaan van Greenwich gecorrigeerd. Het productiegebied ligt tussen 43° 27' en 41° 54' noorderbreedte en tussen 1° 05' en 3° 37' westerlengte. In het productdossier stond verkeerdelijk oosterlengte in plaats van westerlengte.
In de laatste zin van punt 2, onder c) van het verband was de term „Latxa” weggelaten. Dit werd als volgt gecorrigeerd: „Rioja Alavesa en Ribera Navarra hebben een binnenlands mediterraan klimaat waar weinig schapen van het Latxa-ras worden gehouden.”.
Ook werd de term „Lacha”, die in het vorige productdossier voorkomt, vervangen door „Latxa” om te verwijzen naar een van de schapenrassen die voor de grondstof worden gebruikt. Volgens de Officiële Catalogus van Veerassen in Spanje (bijlage 1 bij het koninklijk besluit 2129/2008 van 26 december 2008 ter oprichting van een nationaal programma voor het behoud, de verbetering en de ondersteuning van veerassen) is de term „Latxa”, die uit het Baskisch afkomstig is, immers de officiële naam voor dit ras.
Voor punt f) van het productdossier inzake de autoriteiten of instanties die verantwoordelijk zijn om de naleving van de bepalingen in het productdossier te controleren, wordt de volgende formulering voorgesteld:
„De controle van de naleving van de bepalingen die in dit productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Idiazabal” worden beschreven, valt onder de bevoegdheid van het directoraat-generaal voor de Voedingsindustrie van het ministerie voor Landbouw, Voeding en Milieu.”.
Reden: de autoriteit die bevoegd is voor de controles is het directoraat-generaal voor de Voedingsindustrie van het ministerie voor Landbouw, Voeding en Milieu.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([3])

„IDIAZABAL”

EG-nummer: ES-PDO-0217-01160-20.9.2013

BGA () BOB (X)



1. Naam

„Idiazabal”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Idiazabal”-kaas wordt uitsluitend gemaakt van rauwe schapenmelk van de rassen Latxa en Carranzana. Het is een geperste en ongekookte kaas die minstens 60 dagen heeft gerijpt. Hij heeft een minimumgewicht van 1 kg (met een tolerantie van 10%), een hoogte tussen 8 en 12 cm (met een tolerantie van 0,5 cm) en een diameter tussen 10 en 30 cm. De kaas kan ook gerookt zijn.
De kaas heeft een cilindrische vorm, een harde, gladde korst en een lichtgele kleur, of een donkerbruine kleur wanneer het om gerookte kaas gaat. De kaas heeft een homogene kleur, van ivoorkleurig tot strogeel, en structuur, met een laag aantal kleine gaten in verschillende vormen. De textuur van de kaas is enigszins elastisch en stevig, met een zekere mate van korreligheid. Wat de organoleptische kenmerken betreft, heeft de kaas een sterke geur die doet denken aan schapenmelk en stremsel, en een smaak die evenwichtig en intens is, met een licht kruidige, zure en, desgevallend, rokerige toets. Het uitgesproken aroma blijft lange tijd nasmaken nadat de kaas werd doorgeslikt.
Het vetgehalte mag niet lager liggen dan 45% van de droge stof; het totale eiwitgehalte moet minstens 25% van de droge stof bedragen en de droge stof zelf moet minstens 55% bedragen. De pH van het product moet tussen 4,9 en 5,5 liggen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Rauwe schapenmelk van de Latxa- en Carranzana-rassen uit het afgebakende geografische gebied.
Er mogen geen stoffen worden toegevoegd aan de melk, uitgezonderd melkzuurbacteriën, lysozym, stremsel en zout.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De schapenrassen Latxa en Carranzana grazen normaal gezien bijna het hele jaar door. De kuddes worden regelmatig verplaatst tussen de valleibodems en de bovenste hellingen van de bergen, naargelang het seizoen. Aangezien ze bijna het hele jaar door in een natuurlijke omgeving leven, voeden de schapen zich in hoofdzaak met natuurlijke vegetatie in de bossen onderaan de hellingen tijdens de winter en op de hogere graslanden in de zomer. Ze worden in de schaapskooi gevoed wanneer de omstandigheden op het grasland moeilijk zijn of op grond van fysiologische redenen (lactatie).

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Zowel de productie van de melk als de vervaardiging en de rijping van de kaas moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied, wat betekent dat alle stappen van de productie worden uitgevoerd in het afgebakende gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

„Idiazabal”-kaas mag in zijn geheel of in porties (kaaspunten) worden verkocht.
Het verpakken van de hele kazen of de kaaspunten, naargelang het geval, moet altijd worden uitgevoerd na de minimale rijpingsduur van 60 dagen.
Het versnijden van de kaas – tenzij het product in de kleinhandel wordt verkocht – en het verpakken moet in het afgebakende geografische gebied worden uitgevoerd. Daar zijn twee redenen voor:
Ten eerste verliezen minstens twee zijden van de kaaspunten hun beschermende korst wanneer de kaas wordt versneden. Om ervoor te zorgen dat de organoleptische kenmerken van de „Idiazabal”-kaas worden behouden, moeten de porties na het snijden erg snel worden verpakt.
Ten tweede is het als gevolg van het versnijden mogelijk dat de elementen die de authenticiteit en

oorsprong van het product aantonen, verdwijnen of niet langer zichtbaar zijn. Om de authenticiteit van het versneden product niet in het gedrang te brengen, moet het op de plaats van oorsprong worden versneden en verpakt.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

„Idiazabal”-kaas moet de volgende drie identificatie-elementen bevatten:
– Op elke kaas moet een caseïnelabel met een uniek serienummer worden aangebracht wanneer hij in de kaasvorm wordt geplaatst of tijdens de persfase. Het label moet worden geleverd door de beheersinstantie.
– De naam en het logo van de beschermde oorsprongsbenaming moeten vermeld staan op de etiketten die worden gebruikt om de kaas op de markt te brengen.
– De labels die voor de kaas worden gebruikt, of die nu in zijn geheel of in punten wordt verkocht, moeten worden aangebracht in de zuivelfabriek waar de kaas werd geproduceerd en heeft gerijpt, in overeenstemming met de Spaanse wetgeving.
– De kaas moet worden voorzien van een contra-etiket met een eigen serienummer, dat is gecodeerd volgens de grootte en het formaat van de kaas die het certificeert. Het contra-etiket moet de naam „Idiazabal” dragen en het logo van de beschermde oorsprongsbenaming. De contra-etiketten worden door de beheersinstantie geleverd en gecontroleerd en ze worden, op niet-discriminerende wijze, ter beschikking gesteld aan alle marktdeelnemers die dat vragen en die voldoen aan de voorwaarden van het productdossier.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestrijkt de natuurlijke omgeving van de schapenrassen Latxa en Carranzana in Álava, Biskaje, Guipúzcoa en Navarra, uitgezonderd de gemeenten van de Roncal-vallei. Dit gebied bevindt zich in het noorden van het Iberisch schiereiland, tussen 43° 27' en 41° 54' noorderbreedte en 1° 05' en 3° 37' westerlengte, ten opzichte van de meridiaan van Greenwich.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Er zijn bewijzen gevonden dat al sinds 2200 v.Chr. in dit gebied schapen werden gehouden van de rassen Latxa en Carranzana. De specifieke kenmerken van het gebied zijn essentieel om deze rassen op de juiste manier te ontwikkelen en te beheren, aangezien ze zich na zoveel jaren hebben aangepast aan dit gebied. Het productiegebied is een bergachtig, ondoordringbaar gebied waar communicatie moeilijk is. Dit heeft bijgedragen tot het voortbestaan van de schapenteelt in veel van de valleien en hooglanden. De bodem is erg rijk aan elementaire en andere voedingsstoffen, terwijl erosie wordt tegengegaan door de natuurlijke kenmerken van het gesteente en hier en daar door de aanwezigheid van carbonaatgesteente in het bodemprofiel, waardoor deze grond uitstekend weiland vormt. Door de topografische kenmerken van het gebied, heerst hier een klimaat dat varieert van een Atlantisch tot een mediterraan klimaat, met overgangszones die worden veroorzaakt door het barrière-effect van de bergketens. Er is een uitgebreid en rijk netwerk van waterlopen door de aanwezigheid van de vele heuvels en bergen en heel veel neerslag. Er zijn twee stroombekkens: het Cantabrische bekken, waarin het water terechtkomt van Biskaje, Guipúzcoa en de noordelijke valleien van Álava en Navarra, en het Middellandse-Zeebekken, dat water verzamelt van Álava, Navarra Media en La Ribera. Wat de flora betreft, zijn er vele natuurlijke weidegronden en graslanden. De gunstige klimaat- en bodemomstandigheden bevorderen de groei van hygrofiele en subhygrofiele planten die zich hebben ontwikkeld dankzij het oceaankarakter van het Baskenland en het noorden van Navarra.

5.2. Specificiteit van het product

„Idiazabal”-kaas heeft zijn eigen zintuiglijke kenmerken die hem onderscheiden van andere kazen. Het gaat om een rijk geur- en smaakpalet, een lage tot middelhoge veerkracht en korreligheid, en een middelhoge tot hoge stevigheid. Hij heeft een intense smaak en een lange nasmaak, met een perfect evenwicht tussen de melkachtige aroma’s, het stremsel en de „geroosterde” geur als basis, aangevuld met talrijke smaak- en geurnuances die de kaas een eigen karakter geven.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De specifieke kenmerken van de productie van de melk die wordt gebruikt bij de vervaardiging van „Idiazabal”, zijn vooral terug te voeren op de rassen die gebruikt mogen worden (Latxa en Carranzana). De manier waarop de schapen zich hebben aangepast aan het afgebakende geografische



gebied en de historische band tussen de omgeving, de schapen en de herders, creëren een onlosmakelijk verband dat de specifieke kenmerken van „Idiazabal”-kaas grotendeels verklaart. Latxa en Carranzana zijn schapenrassen die erg goed geschikt zijn om melk te leveren, ze zijn gehard en aangepast aan het leven in de bergen en ze voelen zich thuis in de Baskische schaapherderscultuur, de topografie en de „groene” omgeving van hun thuisland.
Nog een reden waarom al deze kenmerken van de natuurlijke omgeving, die wijzigen naargelang van het seizoen, het type weiland, het klimaat enz., tot uiting komen in de „Idiazabal”-kaas, is het gebruik van rauwe, onverhitte melk volgens de lange tradities van dit gebied. Het verhitten van de melk zou immers de zintuiglijke nuances die het product zo smakelijk maken, opheffen of verminderen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006([4]))

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_incluidas_modif_Idi_v6-5-14_tcm7-326642.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([4]) Zie voetnoot 3.